

SLOW FOOD TAGE

06.-09.Juni 2017

NEXUS

KUNSTHAUS SAALFELDEN

Schwerpunktstage über genussvolles, bewusstes und regionales Essen

in Zusammenarbeit mit:

internationales Forum GASTROSOPHIE



Slow Food* Pinzgau



StudienZentrum
weiter bilden bis zum Uni Abschluss

Mittwoch

07.06

20:00

NEXUS/SMC:MYUNI

„NEUE ALTÖSTERREICHISCHE KÜCHE - ZWISCHEN TRADITION UND REGIONALER AVANTGARDE“ mit Dr. Peter PETER

Kulturwissenschaftler und Gastrosoph, Dozent am Studienzentrum Saalfelden, der Universität Salzburg und der Slow Food Universität in Italien. Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Studienzentrum Saalfelden und der Universität Salzburg.



Diese paradoxe Erfolgsformel bringt es auf den Punkt. Österreich liebt heimisches soul food. Und macht es immer besser – dank der regionalen Produktqualität aus den Bundesländern werden „antimoderne“ Klassiker wie Schnitzel oder Gulasch zur zeitgeistigen Gourmet-Finesse. Zugleich etabliert sich eine oftmals vegetarische cuisine alpine, die statt Sportlersättigung Bergbauernrezepte neu interpretiert und sich von kulinarischer Wien-Fixierung emanzipiert.

Donnerstag

08.06

ab 18:00

NEXUS:SLOW FOOD TAGE BAUERNMARKT IM NEXUS

Das Nexus Foyer wird zur Markthalle: regionale Bauern präsentieren regionale (Bio-) Produkte inklusive Verkostung und Verkauf.

Das Angebot regionaler (Bio-)Bauern kann sich durchaus sehen lassen:

Brot, Milch-, Käse- und Fleischprodukte, Gemüse und vieles mehr:

Die Möglichkeit, einen nicht unwesentlichen Teiles seiner Einkäufe regional zu tätigen, war nie so groß wie heute. Wir stellen Ihnen einige dieser Produzenten vor und bieten Ihnen auch die Möglichkeit, deren Produkte zu verkosten.

Donnerstag

08.06

20:00

NEXUS:KINO

BAUER UNSER

AUT 2016; Regie: Robert Schabus; Dauer: 92 Min.



Der Dokumentarfilm zeigt gleichermaßen ungeschönt wie unaufgeregt, wie es auf Österreichs Bauernhöfen zugeht. Doch so vielfältig die Bauern, vom Biobauern bis zum konventionellen Agraringenieur, so einhellig der Tenor: So wird es nicht weitergehen. Es läuft etwas falsch. Das Mantra der Industrie – schneller, billiger, mehr – stellen die meisten von ihnen in Frage.

BAUER UNSER ist ein sehenswerter Film, der zeigt, wie Wirtschaftspolitik und Gesellschaft immer öfter vor der Industrie kapitulieren und ein Film der Lust macht, dem Bauern ums Eck einen Besuch abzustatten, bewusst heimische Lebensmittel zu genießen – und auch als KonsumentIn das Bekenntnis abzulegen: „Bauer unser“.

Infos unter: www.kunsthausexus.com

SLOW FOOD TAGE

06.-09.Juni 2017

NEXUS

KUNSTHAUS SAALFELDEN

Schwerpunktstage über genussvolles, bewusstes und regionales Essen

in Zusammenarbeit mit:

internationales Forum **GASTROSOPHIE**



 Slow Food* Pinzgau

StudienZentrum
weiter bilden bis zum Uni Abschluss

Freitag
09.06
20:00

NEXUS:SLOW FOOD TAGE

OHREN- UND GAUMENSCHMAUS mit LEROXA im Café Nexus

Lena Scheibner (vocals, guitar), Robert Innerhofer (vocals), Alexander Reicher (vocals, guitar)



LeRoXa verwöhnen Ihre Ohren, die Familie Schmiderer vom Schafferbauer in St. Martin spricht über ihren Werdegang zum Biobauernhof und unser Team verwöhnt Sie mit Grüßen aus der Küche, die aus Produkten vom Bioladen des Schafferbauern hergestellt werden.

Anmeldung bis 07. Juni erforderlich!

LeRoXa – das sind LEna Scheibner, RObert Innerhofer und AleXander Reicher. Das Salzburger Trio beschäftigt sich in seinen mehrstimmigen Mundart-Liedern auf humorvolle und kritische Art mit den verschiedenen Lebensrealitäten im Pinzgau und im Rest der Welt. So finden sich auf den Alben "Seawos!" (2012), "Losts amoi!" (2013) und "Ober sticht Unter" (2015) unerhörte Lieder, die zwischen Tradition und Moderne, zwischen Tiefgang und Witz, zwischen Volks- und Popmusik pendeln. Zudem übersetzen LeRoXa bekannte Hits in Dialektperlen, die sie bei ihren Konzerten zum Besten geben. LeRoXa sind zwei Gitarren, drei Stimmen und herzhafteste Texte.



SLOW-FOOD AUCH IM CAFE NEXUS AB DIENSTAG, 06. JUNI 2017

Das Cafe Nexus wartet in diesen Tagen mit
einer eigenen Slow-Food-Speisekarte auf.

Wir kredenzen Ihnen eine Auswahl an
Alt-Österreichischen Spezialitäten ...
aber nur solange der Vorrat reicht!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Infos unter: www.kunsthausexus.com